



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PANE KÖFTE



Yarım kg. az yağlı dana kıyması
1 Adet küçük kuru soğan
1 Su bardağı rende kaşar
8 - 10 Dal maydanoz
1 Tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz
Panesi İçin;
1 Su bardağı galeta unu
2 Adet yumurta
Kızartmak İçin;
2 Su bardağı sıvıyağ

- # Soğan rendelenir, üzerine kıyma, kaşar, tuz ve karabiber eklenir, bütünleşene kadar yoğrulur.
- # Daha sonra ince kıyılmış maydanoz eklenir. Maydanoz köfte harcına eşit yayılana kadar yoğrulur.
- # Köfte harcı buzdolabının alt rafına yerleştirilir, en az yarım saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda arzu edilen biçim ve büyüklükte köfteler şekillendirilir.
- # Köfte önce çırpılmış yumurtaya, sonra galeta ununa bulanır, kızgın yağda altın renginde kızartılır.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Köftede rende kaşar bulunduğu için, kızgın yağda kızartılır. Aksi halde kızmamış yağda kaşar eriyerek köftenin görüntüsünü bozar.